

MENU MOLINO



Empanadillas de Gambas y puerro

Fritas, rellenas de aji amarillo, puerro, gambas y mozzarella con mayonesa de coral.

Bao de pastrami de presa ibérica

Pastrami de presa Iberica 100% bellota, pan bao, mayonesa de ajos, nabo y hierbabuena.

Cebiche Agildado

De pesca del día, piparras, aji Amarillo con leche de tigre de anchoas y aceitunas.

Tiradito de Atún y Hongos

Láminas de atún rojo, portobello, jugo citrico de piquillos y mayonesa de sarmiento.

Arroz del Mar

Mariscos y pesca del día, con vegetales y y ajies ahumados..

Lomo Bajo selección,

100 gr de Lomo bajo de Angus Argentino acompañado con cogollos a la parmesano y mini patatas con chimichurri.

Mango y Tres leches

Bizcocho de vainilla, jugo de 3 leches de coco, mango y merengue.

*Servicio de Pan incluido
Café, té o infusion incluido*

75€ por persona



MENU AIXERROTA



Viera Ponzu

Viera curada, ponzu de fruta de temporada, albahaca y citricos.

Bao de pastrami de presa ibérica

Atún rojo templado, pan bao, aguacate, mayonesa Ahumada, arenque y cebolleta.

Croquetas de chupe de carabinero

Caseras con crema de hierbas y zapallo loche.

Mix de tomates y sardina ahumada,

Tomate confitados, aliño de tomate san marsano, pepino y lomo de sardina ahumada.

Cebiche Agildado

De pesca del día, piparras, aji Amarillo con leche de tigre de anchoas y aceitunas.

Roast Beef

Roast beef de Ternera con salsa acebichada de anchoas y alcaparras, mostaza y membrillo.

Magret de Pato

Con quinotto, jugo de frutos rojos y maíz.

Solomillo de Buey,

100 gr de solomillo de buey nacional acompañado con cogollos a la parmesano y mini patatas con chimichurri.

Puro choco

Mix de Ganache de chocolate negro de 65%, ganache de chocolate con leche de 35% y crema pastelera de chocolate de 75 % con tuile de cacao, sal y quinua crujiente.

Mango y Tres leches

Bizcocho de vainilla, jugo de 3 leches de coco, mango y merengue.

Servicio de Pan incluido

Café, té o infusion incluido

95€ por persona



AIXERROTA

